

Los Secretos de la Repostería y la Cocina

Por Sabina de Flores

Peñasa 20

S/. 15.00



7 750836 403638 >



Fascículo 1

COCKTEL DE MARACUYÁ

Ingredientes

8 maracuyás
2 tazas de agua hervida fría
1 taza de pisco
2 claras de huevo
3/4 de taza de azúcar
Hielo picado

Procedimiento

Verter el agua hervida fría en la licuadora/
añadir las pulpas de maracuyá/ licuar la mezcla
y hacer reposar para que se asienten las semillas/
colar la mezcla y agregar en la licuadora: el
pisco al gusto, las claras de huevo, el azúcar, el
hielo y proceder a licuar/ sirvalo en copas adornadas
y dé el toque final con una línea de
cascara de naranja, una rodaja de piña fresca y
una cereza en almíbar.

Peisá 20



MOLDEADO DE FIDEOS

Ingredientes

250 grs. de fideos corbata cocidos
100 grs. de jamón picado
1 taza de mayonesa bien condimentada y preparada con:
1/2 cucharadita de ajo, 1/2 cucharadita de mostaza, 1/2
cucharadita de salsa inglesa, 1/2 cucharadita de azúcar,
sal y pimienta al gusto, aceite cantidad necesaria, 2 huevos.
100 grs. de arveja
2 choclos tiernos cocidos
1 pimiento rojo sazonado y picado
100 grs. de queso picadito
1 zanahoria cocida y
picada

Preparación

Unir todos los ingredientes, sazonar bien,
colocar en molde ligeramente aceitado,
presionar, refrigerar por una hora
aproximadamente,
desmoldar y decorar al gusto.



GUIA PASO A PASO

- 1 Ubicar la parte más delgada de la boquilla hacia arriba/ formar un cono con la crema.



- 2 Envolver en forma circular formando el botón



- 3 Trabajar de abajo hacia arriba formando los pétalos de la rosa



- 4 Adornar con lechuga.



DIP DE QUESO

Ingredientes

Queso crema
sal y pimienta
Tinte vegetal rosado

Procedimiento

Crema el queso/ agregar sal y pimienta al gusto/ tinte rosado/ colocar en manga con boquilla de petalo de rosa grande/ formar la rosa y decorar con galletas y tostadas.

Dip dulce

Crema el queso/ adicionar el tinte/
untar las galletas o tostadas
con mermeladas/
Degustar.





ARROZ A LA PANAMEÑA

Ingredientes

1 Kilo de arroz
1 cucharada de ajos molidos
1 cubito de concentrado de pollo
250 grs. de tocino ahumado
250 grs. de pasas
100 grs. de coco rallado
200 grs. de castañas ó pecanas
3/4 de taza de cebolla china picada
2 cucharadas de aceite
2 cucharadas de margarina
sal al gusto.

Preparación

Calentar una cucharada de aceite con la margarina/ agregar los ajos/ incorporar el arroz, el cubito concentrado y el agua necesaria/ dejar cocer lentamente (usualmente el arroz se cocina en olla ancha y baja y el tiempo de cocimiento es de 15 a 20 minutos aprox.)/ el agua está en proporción de la cantidad de arroz y habitualmente el líquido es el doble

del arroz/ aparte, cortar el tocino en porciones y freirlo en una cucharada de aceite hasta que esté crocante/ en el aceite restante freír ligeramente las castañas o pecanas/ incorporar al arroz: el tocino, las pasas pasadas por agua caliente, el coco, la cebolla china picada/ colocar en molde ligeramente aceitado y desmoldar.

ENSALADA TROPICAL DE FRUTAS

Ingredientes

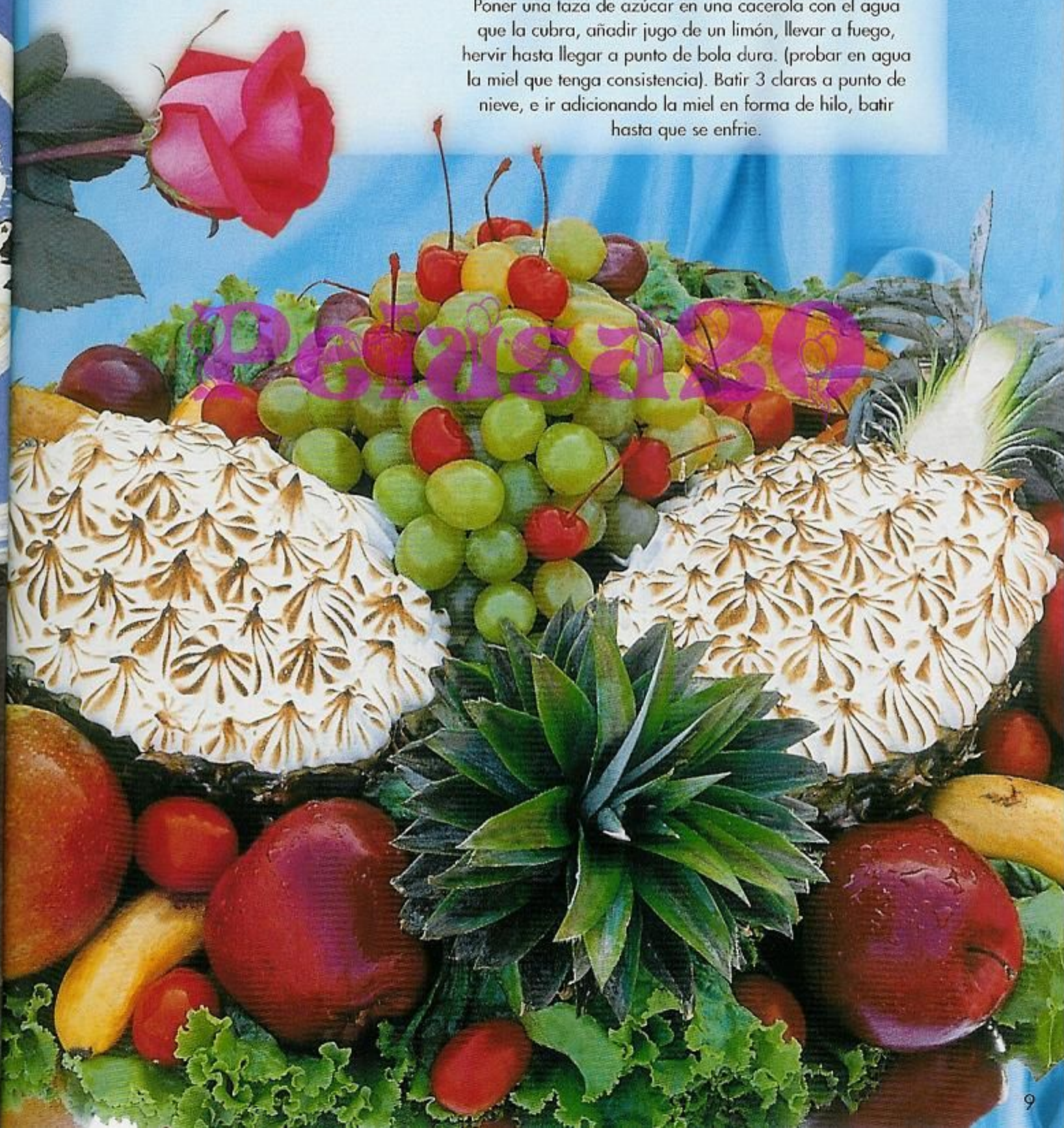
- 1 piña fresca
- Frutas de estación
- Merengue italiano
- Marshmallows
- 1 cucharada de vino dulce u oporto
- 2 cucharadas de canela molida
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 2 cucharadas de azúcar en polvo

Procedimiento

Cortar la fruta/ agregar los demás ingredientes/ elaborar el merengue italiano/ Cortar la piña en dos: retirar el centro, trozarlo y rellenarlo con frutas/ Colocar el merengue italiano en manga repostera con boquilla de rosa o estrella grande/ añadir el azúcar en polvo y gratinar con el soplete o llevar al horno para gratinar.

Merengue italiano

Poner una taza de azúcar en una cacerola con el agua que la cubra, añadir jugo de un limón, llevar a fuego, hervir hasta llegar a punto de bola dura. (probar en agua la miel que tenga consistencia). Batir 3 claras a punto de nieve, e ir adicionando la miel en forma de hilo, batir hasta que se enfríe.



POLLO EN SALSA DE DURAZNO

Ingredientes:

- 3 duraznos en almíbar
- 1/2 taza de pasas
- 2 cucharadas de cognac o brandy
- 1/4 taza de caldo de pollo
- 2 cucharadas de Ketchup
- 3 muslos de pollo
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de maizena
- 1 cucharadita de aceite
- 1 cucharada de margarina
- sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de agua.

Preparación:

Macerar los duraznos y pasas en el licor con el caldo de ave durante 2 horas aproximadamente, cortar el pollo en piezas, sazonar con sal y pimienta, calentar el aceite y la margarina, dorar ligeramente las porciones de pollo, retirar y en ese aceite dore la cebolla bien picada, agregar el ketchup colocar el pollo, incorpore los duraznos, dejar cocer por 15 minutos, diluir la maizena en la cucharada de agua agregue lentamente a la preparación y cocer por 3 a 5 minutos más, debe quedar una crema suave y agradable .
Servir acompañando de arroz.



PAN DE CHICHARRÓN

Ingredientes

Masa Madre: 1/2 kilo de harina sin preparar, 50 grs. de levadura fresca, 1 1/2 taza de agua tibia

Preparación

Colocar la harina en la mesa de trabajo, hacer una corona, agregar en el centro la levadura y un poco de agua tibia preparando una crema, adicionar gradualmente la harina que estará en los bordes,

incorporando el agua necesaria hasta obtener una masa ligosa de una textura suave y esponjosa que no se pega en las manos ni en la mesa de trabajo, ubicar en un tazón ligeramente aceitado, cubrir con plástico y dejar levar, colocando en ambiente cerrado sin corrientes de aire, dejar reposar de 2 a 3 horas, hasta que triplique su volumen, sacar y agregar:

Segunda preparación

1/2 kilo de harina sin preparar,
250 grs. de manteca vegetal
70 grs. de azúcar granulada
250 grs. de chicharrón
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de anís
2 yemas

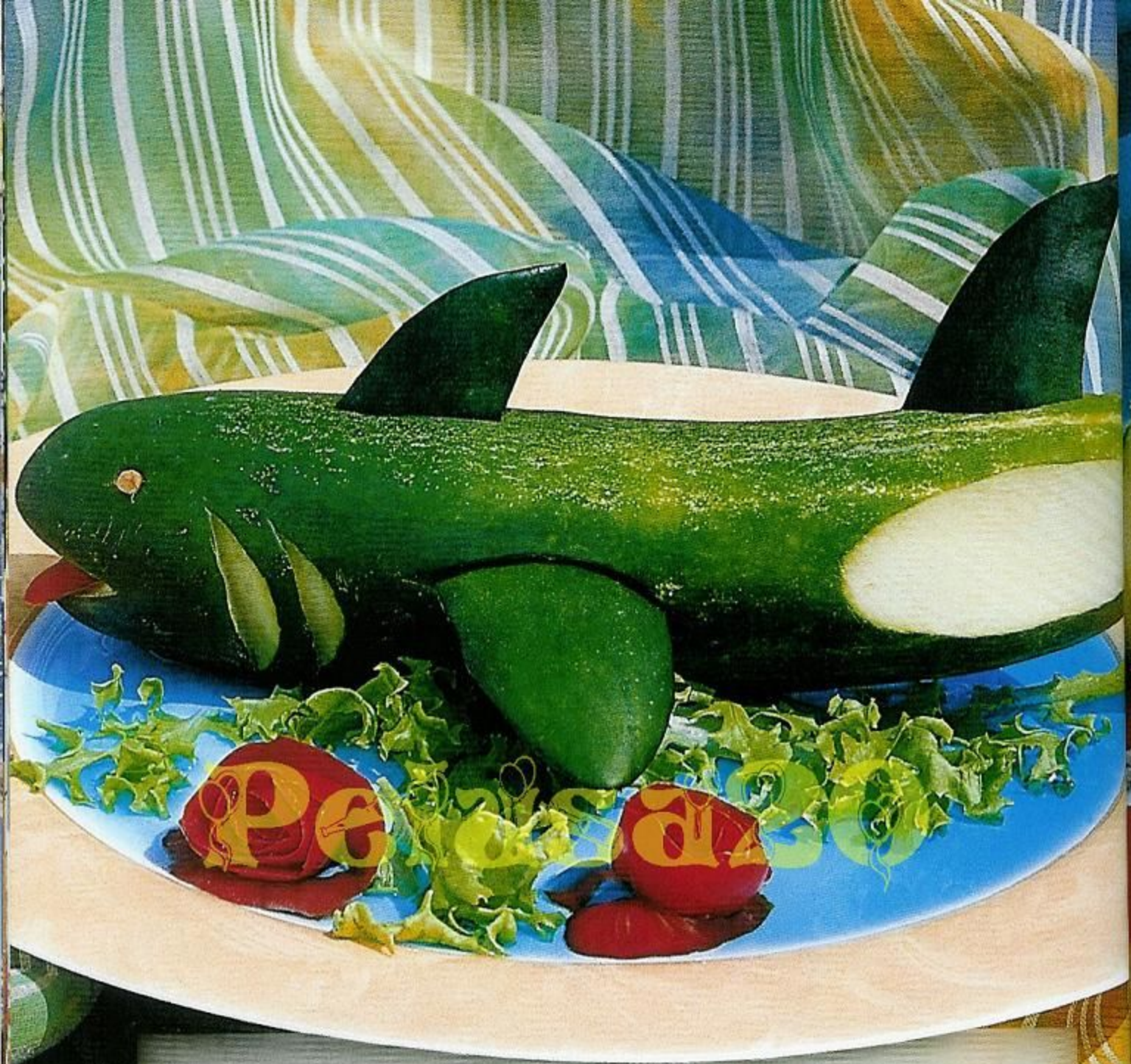
1/2 de taza de agua o leche

1 huevo para barnizar

Preparación

Sacar con el puño de la mano la primera preparación, colocar en la mesa de trabajo, hacer un anillo, agregar todos los ingredientes: manteca, azúcar, mitad del chicharrón, sal, anís, yemas y agua, unir y poco a poco agregar la harina (trabajar la masa por 15 minutos hasta que esté muy maleable, hacer bollos, colocar en lata limpia de pionono, dejar levar hasta que doble su volumen, pincelar con el huevo licuado, agregar el resto del chicharrón llevar a horno moderado de 175C ó 350F por 15 a 20 minutos.





TALLADO DE VERDURAS

Ingredientes

- 1 pepinillo
- 1 zanahoria
- 1 tomate

Preparación

Cortar el pepinillo horizontalmente para formar la base, esta porción del pepinillo dividirla en dos y formar las aletas laterales/ realizar un corte pequeño a cada lado e introducir las aletas/ dar un corte curvo y formar la boca, y dos cortes pequeños para las branquias/ para terminar, realizar dos cortes en los extremos, con los que elaboramos las aletas de la superficie/ Para los ojos, utilizamos zanahoria y para la lengua tomate/ Decorar con lechuga y rosas de tomate.

Peñusa 200

DECORANDO CON HUEVOS

Ingredientes

2 huevos san-
cochados
5 clavos de olor
zanahoria
lechuga
mondadientes

Preparación

Gallo: Cortar la zanahoria dando forma de cresta, pico y cola.

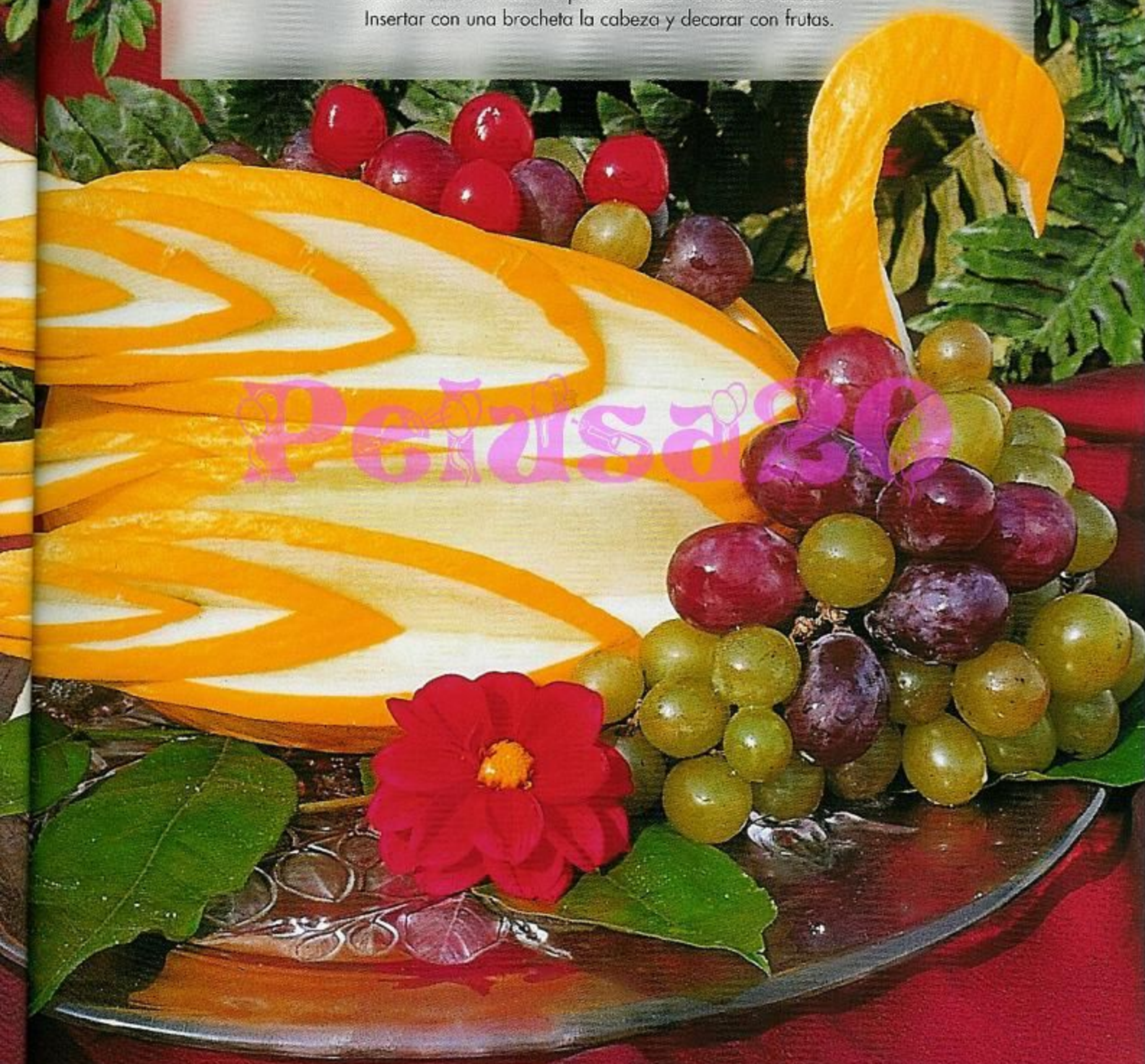
Tomar un huevo y cortar en forma horizontal, realizar pequeños cortes e introducir las zanahorias cortadas colocando el clavo de olor para los ojos

Preparación

Conejo: Cortar el huevo en forma horizontal. Esta porción dividirla en tres, (dos para formar las orejas y uno para la cola) insertar con mondadientes, colocar los clavos de olor formando los ojos y la boca. finalmente decorar con lechuga.

TALLADO DE FRUTAS

Cortar un melon en la base con esta porción delinearemos el contorno de la cabeza y el cuello. Realizar cortes a los extremos del melon en forma de v de abajo hacia arriba, ir retirando las porciones de melon hacia la parte de atras formando las alas. Insertar con una brocheta la cabeza y decorar con frutas.





DONUTS

Ingredientes

- 3 cucharadas de margarina
- 1 taza de azúcar
- 3/4 taza de leche
- 3 1/2 taza de harina
- 1 huevo
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de jugo de limón
- Aceite vegetal para freír

Procedimiento

Batir el huevo con el azúcar / luego agregar la margarina derretida/ añadir las harinas cernidas por tres veces/ unir y dejar reposar por media hora/ luego amasar, cortar y freír en abundante aceite/ colocar sobre papel absorbente si desea glasear con cobertura de chocolate ó gláce.

Cubierta de chocolate:

- 100grs. de cobertura de chocolate
- bitter especial

Procedimiento

Llevar a baño maría el chocolate sin que el vapor del agua toque al chocolate. derretir, templar.

CRISTAL DE CHOCOLATE

300 grs. de cobertura blanca especial/
colocar el agua al fuego/ una vez que
hierva el agua
retirar del fuego la olla/ colocar
la olla a baño maria/ verter el
chocolate cobertura blanca
especial/ mover hasta diluir/
templar el chocolate

hasta que este frío/
colocar en recipiente/
espolvorear el tinte al aceite/
mezclar/
colocar la cobertura en un
molde/ refrigerar hasta que
el molde esté pavonado/
decorar al gusto.



1 Derretir la cobertura fuera del fuego



2 Mezclar hasta que esté líquido.



3 Incorporar el tinte al aceite y mezclar en forma pareja.



4 Verter al molde.



5 Cubrir toda la superficie del molde.



6 Emparejar dar pequeños golpes.



7 Utilizar el zapato con la cobertura decorada con mini rosas.





BALCONERIA CON ESTILO

Elaborar una torta de 26 de diametro/ colocar sobre una base de 34 de diametro/ Forrar con masa elastica/ Con ayuda de una esteca marcar la base en forma curva despues de haberla forrado/ Confeccionar un aro ondulado en tul de encaje y pegar a la torta con glaze real/ Teñir el glaze real en punto medio de color amarillo limon/ trabajar con boquilla 00 o 1 americana/ marcar y comenzar a trabajar la balconeria hacia la base del tul de encaje/ Colocar en la parte superior guipur ayudandonos del glaze real/ Colocar un flor natural/ decorar con dos lazos de cinta de organza/ Realizar un bordado delicado en la base de la torta y decorar con mariposas.



Peñisa 200

TORTA CORAZON

Elaborar una torta de 30 y 18 cm de diámetro en forma de corazón.

Forrar con masa elástica la torta de 30 cm de diámetro, la torta de 18 cm de diámetro ir tallando de arriba hacia abajo, forrar con masa elástica. Tomar aproximadamente 200 grs. de masa elástica y teñirla con tinte vegetal, adicionar una cucharadita de goma tragacanto.

Estirar la masa teñida bien laminada, cortar un extremo con el cortador de blonda ondulada, trabajar el contorno en stick ranurado, plizar y pegar a la torta con clara de huevo.

Cortar tiras delgadas de aproximadamente 20 cm. dar vuelta y pegar con clara.

Decorar con pequeñas rosas drapeadas y hojas.



1 Cortar la blonda trabajar con stick ranulado

2 Realizar pliegues presionando suavemente.

3 Cortar cintas de masa y darle forma

4 Cortar doblar y formar el botón

5 Cortar doblar realizar pequeños pliegues dar forma al petalo pegar con clara al botón.

6 Pegar la tiras de masa con glaze real

7 Formar el bouquet y edicionar pequeñas hojas



Petals

FILIGRANA DE ENCAJE

Procedimiento :

Confeccionar una torta de 32 cm, de diametro/ forrar en masa elástica blanca/ cortar 21 petalos en tul de encaje/ trabajar sobre una base curva untada con manteca vegetal/ realizar el diseño del petalo con glaze especial de encaje/ seguir el mismo procedimiento elaborando 14 hojas/ colocar una pequeña porcion de masa e insertar los pistilos/ pegar petalo a petalo formando las flores/ adicionar las hojas armando el arreglo/ en el contorno de la torta colocar un lazo de organza.



DIGAMOSLO CON ORQUIDEAS

Elaborar una torta de 28 cm. de diámetro forrar en masa elástica blanca.

Utilizar tinte vegetal lila y alcohol al 96% sobre la parte superior de la torta.

Elaborar el diseño y transferir a la torta colocar la figura sobre la torta y pasar un stick siempre trabajando con glacé real delinear con boquilla #1 trabajando 2 ó 3 veces en el mismo lugar, con pincel humedecido en clara de huevo ir trabajando de el contorno hacia el centro. repetir hasta terminar.

Teñir el dibujo con el tinte diluido en el alcohol y brillo nacarado para repostería.

Con anticipación mínima de dos días elaborar el diseño de contorno de la torta. Trabajaremos con glacé especial de encaje. Delinir el diseño con boquilla 00 ó #1 americana. trabajar la balconería trasando líneas de un punto a otro, esto lo trabajaremos sobre papel celofan untando apenas con manteca vegetal. Dejar secar, adelgasar el glacé especial de encaje al punto de relleno (fluido cuando sacamos una porción de glacé y al colocarla sobre la anterior estas se unen de inmediato). dejar secar 48 horas. retirar una vez seco colocar en la torta pegando con glacé opcional en el contorno interno colocar guipur de su elección.



TORTA INFANTIL DE COLORES

Ingredientes:

Biscochuelo de chocolate:

8 huevos

8 cucharadas de azúcar

6 cucharada de harina preparada

2 cucharada de cocoa

1 cucharadita de extracto de vainilla.

Preparación:

Batir los huevos hasta que estén espumosos, agregar el azúcar, batir hasta obtener punto condón o cinta, cernir la harina, incorporar al batido, agregar la vainilla, verter en molde de 28cm de diametro con papel manteca, engrasado y enharinado. Horno pre-calentado temperatura moderada 350 F ó 175 C por 25 a 30 minutos aproximadamente.

Confeccionar un bizcochuelo y rellenarlo/ untarlo con crema chantilly/ refrigerar por dos horas sacar una plantilla del personaje elegido colocar papel celofan/ derretir 150 gr. de cobertura blanca/ colocar en manga delinear toda la figura.

Teñir la cobertura blanca con tintes al aceite y rellenar. Refrigerar por unos minutos. Retirar el papel celofan y colocar sobre la torta de chantilly. Elaborar corazones de cobertura de chocolate bitter especial y colocar sobre la chantilly/el contorno de la torta colocar grageas y globos de colores.

Nota:

Para la receta de la pag.23 utilizar la mitad de los ingredientes.



GATA COQUETA

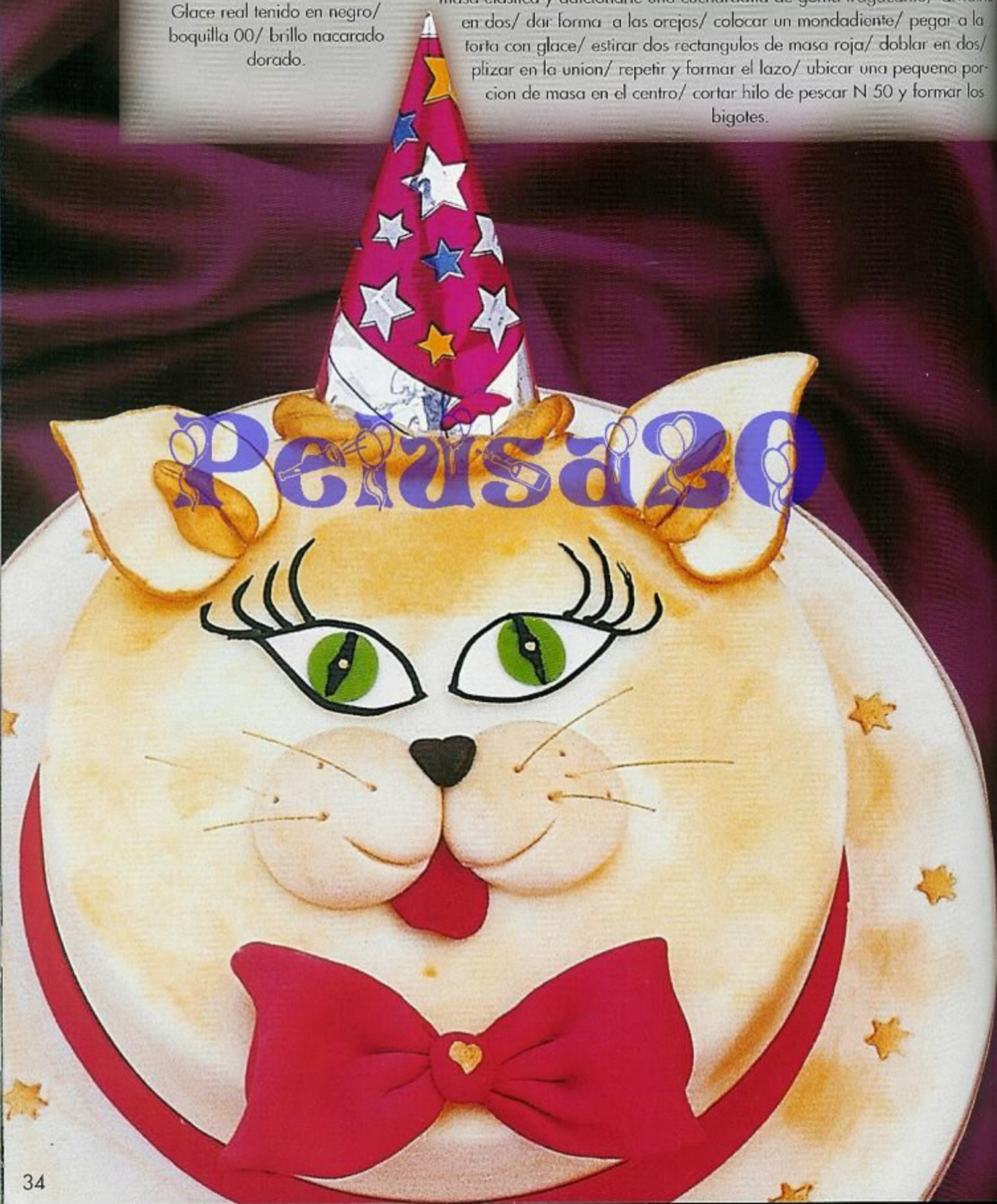
Preparación:

Con un pincel ancho pintar con brillo nacarado dorado/ pincelar en forma irregular la torta/ tomar dos porciones semejantes de masa melon/ formar dos circunferencias/ presionar suavemente y marcar con la esteca en forma curva a cada lado/ pegar a la torta con glaze/ elaborar la lengua en masa roja/ la nariz en masa negra/ y pegar/ para los ojos cortar masa blanca y luego hacer una circunferencia ovalada de masa verde/ delinear los ojos y las pestañas con glaze negro/ tomar aproximadamente 100 gramos de masa elastica y adicionarle una cucharadita de goma tragacanto/ dividirlo en dos/ dar forma a las orejas/ colocar un mondadiente/ pegar a la torta con glaze/ estirar dos rectangulos de masa roja/ doblar en dos/ plizar en la union/ repetir y formar el lazo/ ubicar una pequena porcion de masa en el centro/ cortar hilo de pescar N 50 y formar los bigotes.

Procedimiento :

Confeccionar una torta de 28 cm. de diametro, forrar con masa elastica blanca/ tomar pequenas porciones de masa y tenerlas de los siguientes colores: rojo, melon suave, negro y verde.

Glaze real tenido en negro/ boquilla 00/ brillo nacarado dorado.



TORTA DANESA

INGREDIENTES:

- 165 grm de margarina DANESA
- 1 3/4 tz. de azúcar granulada
- 5 huevos grandes o 6 chicos
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 1/2 taza de harina preparada
- 3/4 tz. de maizena
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 1/4 tz de jugo de naranja.

PREPARACION:

Ablandar la margarina, añadir poco a poco batiendo bien el azúcar en forma de lluvia, seguir batiendo, agregar los huevos uno por uno, no añadiendo el siguiente hasta que el anterior se haya mezclado bien, incorporar la vainilla. Cernir los ingredientes secos: harina, maizena, polvo de hornear, colocar en un cernidor y alternar con el jugo de naranja, comensando y terminando con harina. Vierta en molde engrasado la base, papel manteca engrasado y enharinado, lleve a horno precalentado a temperatura moderada 175C o 375F por 1 hora aproximadamente, dejar enfriar para contar en capas.



MARGARINA

CREMA MOKA:

INGREDIENTES:

- 200 grs de margarina DANESA
- 2 yemas
- 200 grs. de azúcar en polvo
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 3 Cucharadas de café.

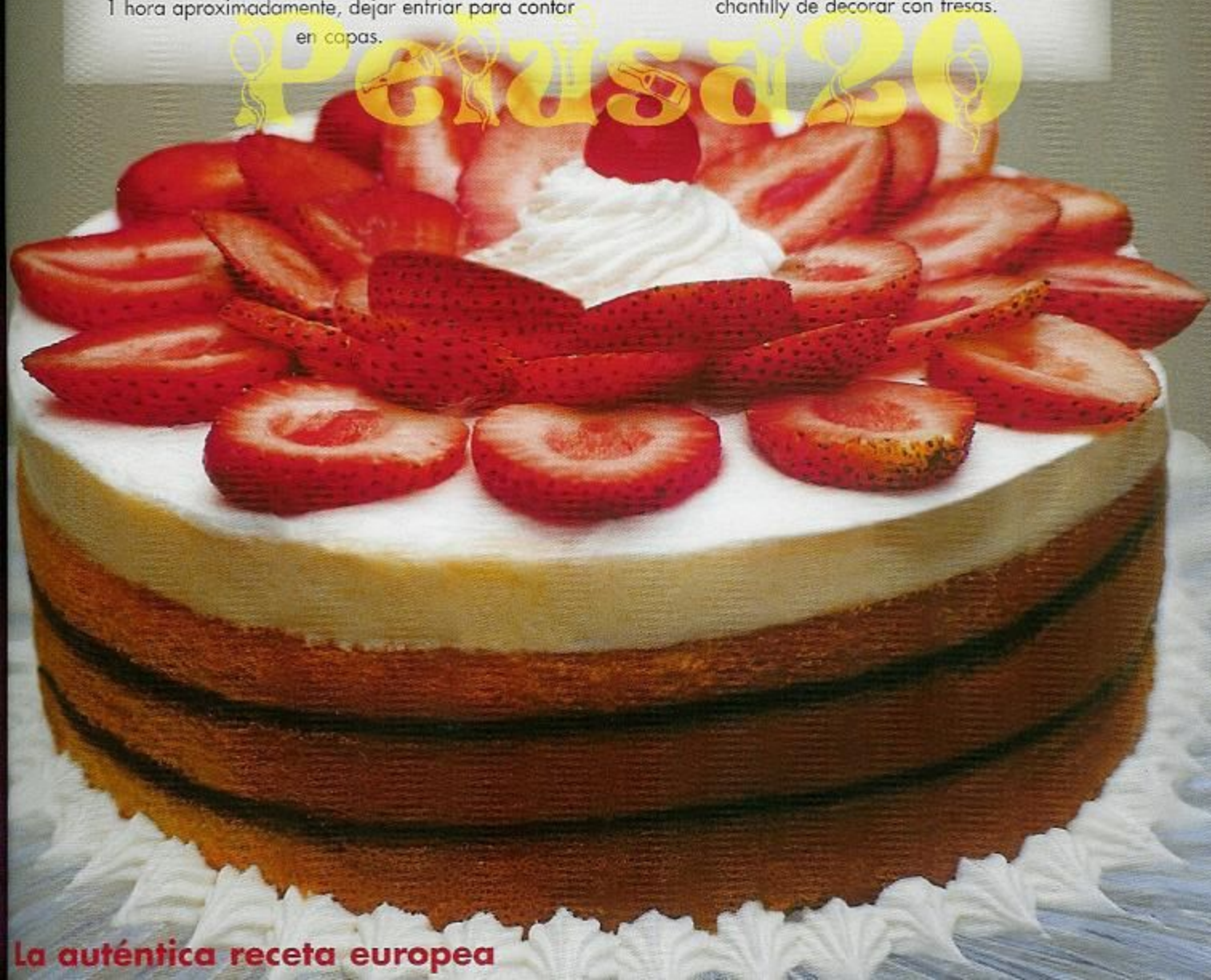
PREPARACION:

Batir la margarina con el azúcar cernida hasta obtener una crema, agregar las yemas una por una/ batiendo bien/ incorporar la vainilla/ el café/ opcional: el licor de su agrado.

DECORACION:

Rellenar con la crema moka, cubrir con crema chantilly de decorar con fresas.

Peñasa 20



FRATELLO

ESENCIAS, COLORANTES Y PRODUCTOS QUÍMICOS



IMPORTACIONES GOICOCHEA E.I.R.L.

Petals 20

OFICINA PRINCIPAL

JR. JORGE CHÁVEZ No. 315

TELF. 431-0515

424-7778

FAX. 431-0794

SUCURSALES

CHICLAYO

AV. 7 DE ENERO SUR No. 147

URB. SAN EDUARDO

TELF. 074-205287

HUANCAYO

JR. MANTARO No. 46

TELF. 064-231595

CISNE DE GLOBOS

Ingredientes:

Globos blancos No. 5

Hilo de pescar No. 60

7 globos pencil

Base de tecnopor rectangular de 40 cm. por 30 cm. por 3 cm. de altura

2 metros de tela/ alfileres/ pistola de silicona de baja temperatura

Procedimiento:

Inflar los globos y unir de dos en dos/ entrelazandolos entre si.

Inflar cuatro globos chicos/ cuatro un poco mas grande/ cuatro mas grande que el anterior y luego tres grupos de cuatro mas pequeños que el anterior/ entrecruzar los globos con el hilo de pescar/ inflar los globos en grupos de cuatro de semejante tamaño/ una vez obtenido el tamaño para el cuello adicionar un globo para dar la forma curva a la cabeza, comenzar a trabajar con globos cada vez mas grandes, pegar a la base de tecnopor con pistola de silicona, inflar dos globos al máximo de su tamaño y pegar formando el cuerpo. Inflar los globos en forma individual de diferente tamaño pegar dando volumen al cuerpo. Inflar 7 globos pencil en diferentes tamaño para formar las alas, pegar con la silicona, rellenar con los globos pequeños. Cortar el pico en cartulina roja y pegar. Decorar con un bouquet y

cinta de organza. Colocar la tela en la base e ir realizando dobleses hacia el tecnopor con ayuda de los alfileres en todo el contorno del cisne.

